
Złocisty wieniec z jabłkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3758 razy.

JABŁKA: 3 duże

JAJKA: 3 szt.

BISZKOPTY: 6 szt.

MASŁO: 1/6 kostki

CUKIER: 4-5 łyżek

CUKIER PUDER: 1 op.

CYTRYNA: 1 szt.

MLEKO: 1/2 szkl.

Czas przygotowania : 20 min.

Czas gotowania : 25 min.

Przepis na 8 osób.

Jabłka obrać ze skórki, dwa z nich pokroić w plasterki, a trzecie w drobną kostkę. Pokropić sokiem z cytryny. Ułożyć pokrojone jabłka na wysmarowanej masłem blasze, po czym posypać je wiórkami masła i cukrem. Włożyć do pieca i podpiec, aż się zrumienią.

Dno i ścianki formy w kształcie wieńca wyłożyć plastrami jabłka, a następnie wypełnić kosteczkami jabłka i pokruszonymi wcześniej biszkoptami. Dokładnie wymieszać mleko i ubite jajka, po czym przelać mieszaninę do formy.

Piec około 25 min. w średnio nagrzanym piekarniku.

Gdy ciasto wystygnie, posypać cukrem pudrem i ewentualnie ozdobić owocami.

From: Valle <wladek@bigfoot.com>

1/6kostki masla ???!...ale jakiej wagi jest to maslo 1kg?a moze 1/2kg albo 25dkgz ktorego to masla ma byc ta 1/6?? :)))

Nadesłał(a):alenie <cytryna2@gazeta.pl> 2005-11-01 21:11:31

Znając stare czasy, sugeruję, że to może być 1/6 kostki 250g.

Nadesłał(a):MM 2005-11-01 22:11:58

pycha:D

Nadesłał(a):goska 2006-09-30 17:09:42